



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PİRİNÇLİ FASULYE PİYAZI



1,5 su bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı pirinç
3 adet domates
3 adet orta boy kuru soğan
3 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çay kaşığı tuz
Yarım limonun suyu
3 çorba kaşığı sirke
Üzeri İçin;
6 - 7 dal maydanoz

- # Kuru fasulye bir gece önceden temiz suya ıslatılır, ertesi günü ıslatma suyu ile haşlanır. Pirinç yıkanır, üzerine 2 çay bardağı su, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı konur, çok kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirilir.
- # 2 adet kuru soğan çok ince kıyılır, bir tavaya aktarılır, 3 çorba kaşığı zeytinyağı ve bir çay kaşığı tuz eklenir. Soğan sararana kadar kavrulur.
- # Üzerine ince doğranmış çarliston biberi ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Biber yarım kıvam pişince ateşten alınır.
- # Bir adet kuru soğan yarım daire şeklinde doğranır ve bir çay kaşığı tuzla ovulur. Domatesler küçük küpler şeklinde doğranır.
- # Hazırlanan bütün malzeme büyük bir kaba aktarılır, üzerine limon suyu, sirke, bir çorba kaşığı zeytinyağı katılır ve karıştırılır.
- # Pirinçli fasulye piyazı servis tabağına aktarılır, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Bu piyaz sofraya getirilmeden en az 2 saat önce hazırlanırsa malzemelerin tadı birbirine geçeceği için daha lezzetli olur.